

POUR COMMENCER, UN PEU DE FRAÎCHEUR

Salade BLOCK HOUSE 🌱

feuilles de salade verte et de laitue iceberg, tomates, poivrons, concombres, oignons, raves et radis rouges, confit de tomate épicé et graines de courge

6,20

Le prix est inclus dans le menu Steak.

Salade César 🌱

Romaine, Iceberg, roquette et jeunes épinards avec croûtons à l'ail, assaisonnée avec French Dressing

9,00

• servies avec des lamelles de bœuf + 5,00

• avec de l'émincé de blanc de poulet + 5,00

Tartare de viande de bœuf

à partir de viande de bœuf du nord de l'Allemagne, fraîchement préparé pour vous de manière classique

12,90

grande portion 190 g 19,50

Choisissez avec ceci:

Américaine douce et crémeuse, à l'estragon

Française® épicée, avec un soupçon d'ail

Italienne® à base d'huiles d'olive et de tournesol pressées à froid, herbes

Bruschetta aux tomates 🌱

dés de tomates fraîches avec pesto® de basilic, huile d'olive et oignons sur pain BLOCK HOUSE

5,50

Carpaccio

tranches ultrafines de boeuf du nord de l'Allemagne, avec pesto, salade de roquette et Grana Padano

12,70

SOUPES LÉGÈRES

Bull Soup

un bouillon avec de la viande de son élevage, accompagné de légumes, au goût prononcé, et de pain BLOCK HOUSE

6,50

Soupe de goulash

épices hongroises avec du paprika frais et beaucoup de viande de boeuf de notre propre élevage, servi avec du pain BLOCK HOUSE

6,50

Soupe à l'oignon à la française 🌱

classique, cuite au vin blanc et gratinée

8,50

Soupe aux carottes et au gingembre 🌱

aromatisée avec du gingembre frais, affinée avec de la crème, servie avec du pain BLOCK HOUSE

6,50

CUISINE VERTE

Pomme de terre du jardin 🌱

notre fameuse pomme de terre au four avec Sour Creme, servie avec des légumes frais de saison et bruschetta

14,80

Gratin d'épinards 🌱

épinards en branches gratinés à recouvert de savoureux edam accompagnés de gratin de pommes de terre¹ ainsi que de bruschetta

15,20

Les trois classiques 🌱

notre salade avec des champignons raffinés poêlés au beurre servie avec une pomme de terre au four et du pain BLOCK HOUSE

15,20

Linguines 🌱

nouilles fines piquantes à l'ail et à l'huile servies avec des légumes fraîchement poêlés et du confit de tomate épicé

14,80



Nos steaks sont accompagnés d'une salade en entrée, d'une pomme de terre en robe de chambre (crème sure) et d'une corbeille de pain BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

une coupe de première classe réalisée par notre boucher, 180 g, aloyau de jeune boeuf, très tendre et savoureux 27,60

MR. RUMPSTEAK

jeune boeuf BLOCK HOUSE, une fine frange de gras pour préserver le jus, 250 g, tendre et fondant 35,50

HEREFORD RIB-EYE

250 g, bien marbrée de petits points de gras, tendre et juteux 32,70

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Côte de boeuf mûrie à coeur, 350 g, grillée à la pierre de lave, la fierté de notre boucher, accompagnée de raifort fraîchement râpé 43,20

FILET MIGNON

180 g coupés au plus tendre d'un jeune boeuf, assaisonné avec le célèbre Poivre à Steak BLOCK HOUSE 38,90

AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur du filet, 250 g, bien épais, grillé dehors, rosé dedans avec beurre aux fines herbes 48,50

T-BONE STEAK, 1.1 lb

Filet tendre et T-Bone roast-beef juteux, de 500 g, avec une frange de gras croustillante, servi avec beurre aux fines herbes 49,90

A partager à deux +12,10



CUISINE FRAÎCHE

Agneau de pâturages

160 g de carré d'agneau tendre, grillé rose, avec gratin de pomme de terre, épinards en branches finement épicés et beurre aux herbes

26,60

Steak et légumes

180 g de rumsteck juteux, accompagné aux légumes de saison frais avec du beurre aux fines herbes

20,80

Saumon du fjord norvégien

filet de saumon frit dans une sauce au beurre avec aneth, radis, concombres et oignons en dés, servi avec du gratin de pommes de terre et des épinards en branches épicés

25,50

NOUVEAU Steaks de poitrine de dinde

deux steaks tendres, rôtis croustillants, accompagnés de baked potato avec de la crème aigre, notre beurre aux herbes et pain BLOCK HOUSE

16,70

Salade américaine

émincé de blanc de poulet croustillant avec salade vertes de saison, tomates, radis, concombre, oignons et champignons sautés servie avec une sauce à salade américaine

15,90

Bowl

mélange de quinoa et de légumes frais, légumes poêlés croquants, salade verte, confit de tomates relevé, accompagné de crème à salade Mis et d'émincé de poulet ou des lamelles de bœuf

17,50

Médaille de filet et champignons

médailles de filet de boeuf tendre avec champignons frais rôtis sur champignons de Paris et pleurotes aux herbes dans une sauce à la crème aux herbes

26,00

Linguines

nouilles fines piquantes à l'ail et à l'huile avec du confit de tomate épicé

• avec des lamelles de bœuf croustillantes 16,90

• avec de l'émincé de blanc de poulet 16,90

AMERICAN BISTRO

Hamburguesa Block clásica

200 g de viande de boeuf issue de notre propre élevage dans le Mecklembourg-Poméranie-Occidentale, servie de pomme de terre avec Sour Creme et du pain BLOCK HOUSE frais

16,50

New York Cheese Burger

notre Block Burger 200 g, gratiné avec de l'édam sur du pain frais BLOCK HOUSE, servi avec des frites et une garniture de salade coleslaw

17,60

Assiette barbecue steak

petits médaillons de boeuf, servis avec garniture de Coleslaw, accompagnée de pomme de terre avec Sour Creme

20,40

Rumsteck

180 g, pièce maîtresse de jarret de boeuf, avec une garniture de salade coleslaw, accompagnée de pomme de terre avec Sour Creme

23,40

Poêlée fitness

es légumes croquants à la poêle avec des lamelles de bœuf juteux et une sauce relevée au poivre et à la crème

17,10

GARNITURES

Pain BLOCK HOUSE fraîchement sorti du four, à l'ail 1,00

Pomme de terre en robe de chambre, avec Sour Creme 4,90

Gratin de pommes de terre 4,90

Pommes frites 3,90

Patates douces frites 5,40

Sauce au poivre piquant, avec grains de poivre entiers 3,00

Beurre aux fines herbes 1,00

Sour Creme (crème sure) 1,00

Légumes frais de saison 4,90

Epinards en branches «Brasserie» délicatement mijoté aux oignons 4,90

Légumes revenus à la poêle poivrons, pois mange-tout, champignons, oignons rouges 4,90

Coleslaw «American Style» salade de chou blanc fraîchement préparée, avec julienne de carottes-concombre rapé 4,30

Champignons frais à la crème 5,40



NOS VINS

Blancs

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	4,70
Vénétie, Italie	0,75 l	28,20

Grüner Veltliner Löss

Schloss Gobelsburg	0,125 l	5,40
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	32,40

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l	5,70
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	34,20

Gelber Muskateller

G&R Triebaumer, Leithaberg/ Burgenland, Autriche	0,125 l	6,30
	0,75 l	37,80

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l	5,90
Carnuntum, Autriche	0,75 l	35,40

Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, Stammersdorf/ Vienne, Autriche	0,125 l	6,20
	0,75 l	37,20

Rosé

Rosé Hasen

R&A Pfaffl	0,125 l	5,70
Weinviertel, Autriche	0,75 l	34,20

Rouges

Zweigelt

Domaine viticole Pasler	0,125 l	4,90
Jois/Burgenland, Autriche	0,75 l	29,40

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l	5,40
Carnuntum, Autriche	0,75 l	32,40

Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	0,125 l	5,40
Thermenregion, Autriche	0,75 l	32,40

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	5,50
Argentine	0,75 l	33,00

Les Jamelles Syrah

Les Jamelles	0,125 l	6,50
Languedoc-Rousillon, France	0,75 l	39,00

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	6,50
Vallée Centrale, Chili	0,75 l	39,00

CRÉMANTS ET CHAMPAGNES

Prosecco mousseux brut de Trévisé Brut, DOC

Salatin	0,1 l	5,20
Cordignano/Vénétie, Italie	0,75 l	36,40

Champagner, Drappier

Brut, Reims, France	0,375 l	36,00
---------------------	---------	-------

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, pétillante	0,25 l	3,60
San Pellegrino, pétillante	0,75 l	6,80
Acqua Panna, plate	0,25 l	3,60
Acqua Panna, plate	0,75 l	6,80
Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l	4,30
Coke Light, Coca Zéro ^{1,2,3,4}	0,33 l	4,30
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l	4,30
Almdudler ^{2,4}	0,33 l	4,30
Thé glacé citron ⁴ /pêche ⁴	0,33 l	4,30
Jus de pomme	0,2 l	3,50
Jus de pomme pressé	0,3 l	3,90
Jus de pomme pressé	0,5 l	5,20
Jus d'orange	0,2 l	3,60
Jus d'abricot	0,2 l	3,60
Jus de groseille	0,2 l	3,60
Eau gazeuse	0,2 l	2,00
Eau gazeuse	0,5 l	3,20
Limonade citron/framboise ⁴ /sureau ⁴	0,3 l	2,90
Limonade citron/framboise ⁴ /sureau ⁴	0,5 l	4,20
Tonic ⁵	0,2 l	3,90
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,90

BIÈRES

Stiegl Pils en fût	0,3 l	4,40
Stiegl Pils en fût	0,5 l	5,50
Stiegl Zwickl en fût	0,3 l	4,50
Stiegl Zwickl en fût	0,5 l	5,70
Bière de froment Erdinger (bouteille)	0,5 l	5,50
Stiegl Radler citron (bouteille)	0,5 l	5,60
Gösser Naturgold, sans alcool (bouteille)	0,5 l	5,50

SPIRITUEUX

Jägermeister	4 cl	5,00
Wilhelm, poire William	2 cl	4,30
Wilhelm, abricot	2 cl	4,30
Wilhelm, vieille prune	2 cl	4,30
Wilhelm, noisette	2 cl	4,30
Vermouth Martini Bianco	4 cl	4,80
Baileys Irish Cream	4 cl	5,00
Sambuca Molinari	4 cl	5,00
Vodka Absolut	4 cl	5,50
Vodka Smirnoff	4 cl	5,50
Rhum Bacardi	4 cl	5,50
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,50
Téquila José Cuervo	4 cl	5,60
Dry Gin Gordon	4 cl	5,50
Grappa Nonino	2 cl	5,00
Cognac Rémy Martin	2 cl	6,00
Whisky écossais Ballantine	4 cl	6,00
Whisky Tennessee de Jack Daniel	4 cl	6,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Campari ^{2,5}	4 cl	4,80

BOISSONS CHAUDES

Latte macchiato	4,60	Café	3,90
Cappuccino	4,30	Café décaféiné	3,60
Expresso	3,10	Chocopresso	4,20
Double expresso	4,70	Boisson chocolatée	3,80
Pot de thé	4,40	Vin chaud	4,50

Tous les prix sont en euros, TVA et service inclus.

¹avec conservateur ²avec colorants ³contient de la caféine ⁴avec édulcorant, contient une source de phénylalanine ⁵contient de la quinine ⁶contient des antioxydants ⁸contient des sulfites ⁹Taurine.

Le poids du morceau de viande indiqué correspond au poids avant la cuisson